Prepara una deliciosa empanada gallega

La empanada tiene diversos estilos de preparación de acuerdo a cada país, especialmente en Galicia, hay una conocida empanada que se hace al estilo gallega.

Hay muchos rellenos para esta comida, puede ser de pollo, vegetales variados, carne y mariscos como el pulpo. Así que puedes jugar con los ingredientes.

Ingredientes

Para la masa:

- 100 gr de harina de fuerza
- 100 gr de harina de repostería
- 70 ml de aceite de oliva
- 1 cda de sal
- 2 gr de levadura seca
- 1 huevo (para pintar la empanada)

Relleno

- 1 pulpo mediano
- 1 cebolla
- 2 pimentones (Uno verde y uno rojo)
- 2 dientes de ajo
- 1 cda de paprika o pimentón dulce en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- 30 ml de vino blanco

Preparación

Preparemos la masa

Vamos a iniciar nuestra receta, preparando la masa. En un bol, colocaremos las harinas, la sal y la levadura. Mezclaremos muy bien hasta integrar. Abre un espacio en las harinas y agrega el aceite de oliva. Con la ayuda de tus manos, vamos ir amasando muy bien. Si ves que necesitas más líquido, añade un poco de agua.
Amasa por 10 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea y manejable. Haz de tu masa una bola, la colocarás en el bol y la taparás con papel film. Déjala reposar por 45 minutos hasta que leve.

Preparar el pulpo

Coloca una olla con suficiente agua hirviendo. Lava tu pulpo muy bien. Cuando tu agua esté caliente, introduce tu pulpo.
Cuando el agua inicie a hervir, toma un tenedor y vas a remojar el pulpo, es decir sacar y meter del agua por aproximadamente 4-5 veces. Esto permitirá que los cambios de temperatura, ayuden a la cocción.
Deja cocinar tu pulpo por 40 minutos hasta que la masa esté blanda y suave. Pasado este tiempo, sacarás tu pulpo y lo meterás en un bol con agua fría para cortar la cocción. Reserva un poco del caldo.
Procederemos a cortar la cebolla y los pimentones en cuadritos pequeños o brunoise. Filetea el ajo. Coloca un sartén a calentar muy bien con aceite de oliva. Primero, sofríe el ajo. Luego añade la cebolla y le pimentón, mezcla y deja cocinar por 3 minutos.
Ahora, añade el vino blanco y un poco del caldo donde se cocinó el pulpo. Menos de una taza. Condimentarás con sal y pimienta y dejarás cocinar por 5 minutos.
Mientras el líquido de nuestro sofrito se reduzca, procede a cortar en pequeños trozos el pulpo y se lo añadirás a la mezcla. También agrega la paprika. Mezcla muy bien hasta que todo se integre y el pulpo tome todos los sabores. Cuando el líquido se haya reducido y nuestro guiso esté seco, apagarás el fuego y dejarás reposar para usarlo en las empanadas.

Armar las empanadas

Precalienta tu horno a 180° grados. Tomarás tu masa y la dividirás en dos partes iguales. Con un rodillo, las vas a estirar perfectamente, que no quede tan fina. Procura que el grosor sea de 3 cm.
Toma un molde redondo, que sea igual al tamaño de las láminas de tu masa. Agarra una de las láminas de la masa y la colocarás en el molde, previamente engrasado, procurando que cubra todo el recipiente.
Esparce todo el relleno en tu empanada hasta que quede todo cubierto. Luego, lo taparás con la otra lámina de masa. Con al ayuda de un cuchillo vas a retirar los excesos de los bordes y luego con las manos los presionarás para que se peguen. También puedes trenzarlos.
Puedes hacerle decoraciones a la superficie de tu empanada. Unos orificios, algunas rayas. Lo que desees. Bate tu huevo y pincelarás toda tu empanada con el.
Hornea tu empanada por aproximadamente 35 a 40 minutos hasta que esté bien doradita y crocante. Deja que enfríe, la desmoldarás, la cortarás en triángulos y degusta.
Receta de 800 noticias